

DERWENT-ACC-NO: 1990-218929

DERWENT-WEEK: 199029

COPYRIGHT 2007 DERWENT INFORMATION LTD

TITLE: Food products from fish and seafood - by  
mixing flesh with panade of bread, water, oil or butter and  
egg yolk as binder, shaping into pieces and cooking in  
court-bouillon

INVENTOR: HERNANDEZ, A

PATENT-ASSIGNEE: HERNANDEZ A[HERNI]

PRIORITY-DATA: 1988FR-0015389 (November 25, 1988)

PATENT-FAMILY:

PUB-NO	PUB-DATE	LANGUAGE
PAGES MAIN-IPC		
FR <u>2639517</u> A	June 1, 1990	N/A
000 N/A		

APPLICATION-DATA:

PUB-NO	APPL-DESCRIPTOR	APPL-NO
APPL-DATE		
FR 2639517A	N/A	1988FR-0015389
November 25, 1988		

INT-CL (IPC): A23L001/32

RELATED-ACC-NO: 1990-173218

ABSTRACTED-PUB-NO: FR 2639517A

BASIC-ABSTRACT:

Food Prods. are prepd. from deboned fish or shelled seafood by (i) preparing a binder which is not related to fish or seafood, based on a bread soup (panade) or soup made from bread, water and oil or butter, bound with egg yolk; (ii) preparing a forcemeat composed of a mixt. of the flesh of fish or seafood, the bread soup, and other ingredients; (iii) colouring the forcemeat with

natural

colourings (iv) shaping the mixt. into small pieces resembling pork or mutton

and (v) cooking the resulting prod. in a flavoured court-bouillon.

USE/ADVANTAGE - The prods. can be consumed by people who cannot eat pork or mutton e.g. for religious reasons; they have an attractive appearance and flavour, and can be used to encourage children to eat fish; and they enable fish and seafood to be eaten without the inconvenience of removing bones or shells.

CHOSEN-DRAWING: Dwg.0/0

TITLE-TERMS: FOOD PRODUCT FISH SEAFOOD MIX FLESH BREAD WATER OIL BUTTER EGG

YOLK BIND SHAPE PIECE COOK COURT BOUILLON

DERWENT-CLASS: D13

CPI-CODES: D02-A03A;

SECONDARY-ACC-NO:

CPI Secondary Accession Numbers: C1990-094521

(19) RÉPUBLIQUE FRANÇAISE  
INSTITUT NATIONAL  
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE  
PARIS

(11) N° de publication : **2 639 517**  
(à n'utiliser que pour les  
commandes de reproduction)

(21) N° d'enregistrement national : **88 15389**

(51) Int Cl<sup>8</sup> : A 23 L 1/325.

(12) **DEMANDE DE BREVET D'INVENTION** A1

(22) Date de dépôt : 25 novembre 1988.

(30) Priorité :

(43) Date de la mise à disposition du public de la  
demande : BOP I « Brevets » n° 22 du 1<sup>er</sup> juin 1990.

(60) Références à d'autres documents nationaux appa-  
rentés :

(71) Demandeur(s) : *HERNANDEZ Amélius.* — FR.

(72) Inventeur(s) : *Amélius Hernandez.*

(73) Titulaire(s) :

(74) Mandataire(s) :

(54) Procédé de fabrication d'un produit alimentaire à base de poissons ou de fruits de mer.

(57) L'invention se rapporte à un procédé de fabrication d'un  
produit alimentaire à base de poissons ou de fruits de mer,  
tels que langoustes, crevettes ou lambis, ainsi que le produit  
obtenu.

Le produit a comme élément principal un liant fait de  
panade, mélangé à la chair des poissons ou des fruits de mer  
ainsi qu'à des ingrédients.

Ce produit alimentaire est teinté au colorant alimentaire  
naturel de différentes couleurs afin de le rendre plus attrayant  
à la consommation, le tout poussé et proportionné en parts  
dans des menus de porc pour le boudin normal et des boyaux  
de mouton pour les parts cocktails avant d'être cuit dans un  
court-bouillon.

Application à l'industrie alimentaire.

FR 2 639 517 - A1

La présente invention concerne un procédé de fabrication d'un produit alimentaire à base de poissons ou de fruits de mer, ainsi que le produit obtenu.

5 Elle se rapporte plus particulièrement à la fabrication de différents types de boudins à base de poissons, de fruits de mer, de crustacés, tels que le lambi, les langoustes, les crevettes.

10 A ce jour, on connaît déjà divers procédés de fabrication de boudins à partir du sang, de gras de porc et d'épices, le tout malaxé et poussé dans des boyaux comestibles ou non.

On connaît également la demande de brevet FR 2.612.375 qui décrit la réalisation d'un produit alimentaire à base d'une  
15 farce de trois poissons différents, étant entendu que le liant n'est absolument pas le même que celui de la présente invention, et que la présence de fibres d'épinard dans le produit fini reste un inconvénient majeur car le goût des légumes est certainement mis en évidence.

20 Les produits actuels ci-dessus de l'état de la technique présentent des inconvénients suivants auprès du consommateur. Les boudins traditionnels à base de porc, non seulement sont exclus de la consommation chez de nombreuses personnes en raison de  
25 règles religieuses, mais ont un aspect physique même qui est loin d'être appétissant.

En ce qui concerne les produits à base d'un mélange de trois poissons, le consommateur ne retrouve pas le goût naturel.  
30

Le but de la présente invention rentre dans la droite lignée de l'évolution de la charcuterie vers des produits exotiques facilement consommables et vise à fabriquer un produit alimentaire à base de poissons fins ou fruits de mer exotiques dont le goût  
35 soit moins dénaturé.

Un autre objectif de la présente invention est de fabriquer un produit qui soit plus attrayant d'aspect ou plus appétissant pour le consommateur et notamment les enfants.

5 Avantageusement, selon ce procédé on obtient un produit qui permet au consommateur de manger du poisson ou des fruits de mer sans avoir à se soucier des arêtes ou à souffrir de l'opération "décorticage" souvent très pénible notamment pour les enfants.

10 En outre, par son aspect esthétique original et attrayant, ce produit transforme la mauvaise image du boudin noir en un produit de qualité noble dans le cadre de repas de fête ou de réception mondaine.

15 A cet effet la présente invention a pour objet un procédé de fabrication d'un produit alimentaire à base de poissons "désarêtés" ou de fruits de mer décortiqués. Il se distingue en ce que tout d'abord, on fabrique un liant étranger aux poissons ou fruits de mer à base de panade c'est-à-dire soupe composée  
20 de pain, d'eau, d'huile ou de beurre, liée avec des jaunes d'oeuf; puis on prépare une farce composée d'un mélange de chair de poissons ou de fruits de mer, de ladite panade et d'ingrédients; on colore ladite farce avec des colorants naturels; on emboutit ladite farce dans des menus de porc notam-  
25 ment; enfin on cuit les produits ainsi obtenus dans un court-bouillon aromatisé pendant environ 10 minutes à 70° celsius.

Conformément à une caractéristique de l'invention, ledit liant  
30 représente environ 40 à 70% en poids du produit final.

Selon un mode de réalisation de l'invention, les ingrédients  
représentent environ 3 à 5% en poids du produit final et se  
composent de cives, oignons, ail, piments, persil, thym, can-  
35 nelle, bois d'inde, boufosse, huile, poivre, lait, sel, acide  
ascorbique.

La présente invention a également pour objet le produit obtenu par le procédé de fabrication.

L'invention sera mieux comprise à l'aide de la description faite ci-après d'un mode de fabrication du produit alimentaire donné uniquement à titre d'exemple non limitatif.

5

Les boudins de fruits de mer ou de poissons obtenus selon le procédé de la présente invention ont été les suivants :

- Boudin de langoustes
- Boudin de lambis
- 10 - Boudin de crevettes
- Boudin de poisson rouge
- Boudin de poisson vert

15 Tous ces boudins sont conçus suivant le même procédé et ont un liant comme élément commun, il est le même pour tous les boudins et intervient dans la composition selon les mêmes proportions soit environ 40 à 70% ou de préférence 60% en poids du produit final.

20 La proportion de 40% pour le liant pourra être retenue pour les repas ayant un caractère mondain ou pour des gastronomes avertis de manière à dénaturer encore moins le goût du poisson ou des fruits de mer qui peut alors être présent dans des proportions de 53 à 57% environ, le reste étant pour les ingrédients.

25

Selon l'invention, le liant est fait à base de panade. Traditionnellement, une panade est une soupe composée de pain, d'eau, d'huile ou de beurre lié avec des jaunes d'oeuf.

30 Le complément est une farce de langoustes ou de lambi ou de crevettes ou de poissons à laquelle on a ajouté 3 à 7% en poids du produit final d'ingrédients composés selon un mode de réalisation particulier de : cives, oignons ail, piments, persil, thym, cannelle, bois d'inde, boufosse, huile, poivre, lait,  
35 sel, acide ascorbique.

D'autres ingrédients peuvent être rajoutés ou substitués à ceux indiqués ci-dessus. La farce peut ensuite recevoir un colorant naturel dont la teinte est fonction du poisson ou du fruit de

mer concerné. Elle pourra être rosée pour la langouste et les crevettes, rouge pour le poisson rouge, vert pour le poisson vert etc...

- 5 Bien entendu ces couleurs ne sont pas des attributs obligatoires pour les poissons ou fruits de mer et sont susceptibles de changer ou d'être combiner.

10 La fonction du colorant est de rendre le produit final plus attrayant et plus appétissant à la vue; il permet au boudin d'être un aliment de décoration pour les repas de fête; il permet également d'amener les enfants à manger du poisson.

15 Enfin, le colorant permet de valoriser l'image du boudin noir traditionnel.

20 L'ensemble après avoir été malaxé est alors proportionné et embouti dans des menus de porc ou de type chinois à cause de leur malléabilité, soit mécaniquement à l'aide de poussoir soit manuellement. Selon l'invention, on pourra réaliser des petites portions dudit produit alimentaire pour des cocktails en utilisant des menus de mouton.

25 Les paquets ainsi obtenus sont ensuite cuits dans un court-bouillon aromatisé 10 minutes environ à 70° celsius. Après cuisson, les boudins sont refroidis et sont mis sous vide ou congelés.

30 Selon un mode réalisation préféré, le produit alimentaire se compose environ de :

- 60 % de liant;
- 35% de chair de langoustes, de lambis, de crevettes ou de poissons;
- 5 % d'ingrédients

35 Les essais ont été effectués sur les types de poissons ou fruits de mer indiqués ci-dessus, mais on pourrait bien entendu retenir d'autres chairs de poissons ou de fruits de mer sans sortir du cadre de l'invention.

## REVENDEICATIONS

1. Procédé de fabrication d'un produit alimentaire à base de poissons désarêtés ou de fruits de mer décortiqués caractérisé en ce que :
- on fabrique un liant étranger aux poissons ou fruits de mer à base de panade ou soupe composée de pain, d'eau, d'huile ou de beurre, liée avec des jaunes d'oeuf;
  - puis on prépare une farce composée d'un mélange de chair de poissons ou de fruits de mer, de ladite panade et d'ingrédients;
  - on colore ladite farce avec des colorants naturels;
  - on emboutit ladite farce dans des menus de porc ou de mouton;
  - on cuit les produits ainsi obtenus dans un court-bouillon aromatisé.
2. Procédé de fabrication d'un produit alimentaire selon la revendication 1 caractérisé en ce que ledit liant représente environ 40 à 70% en poids du produit final.
3. Procédé de fabrication d'un produit alimentaire selon la revendication 1 caractérisé en ce que les ingrédients représentent environ 3 à 7% en poids du produit final et se composent de : cives, oignons, ail, piment, thym, cannelle, boufosse, poivre, lait et acide ascorbique.
4. Procédé de fabrication d'un produit alimentaire selon l'une quelconque des revendications précédentes caractérisé en ce que l'on cuit les produits obtenus dans un court-bouillon aromatisé pendant environ 10 minutes à environ 70° celsius.
5. Procédé alimentaire à base de poissons désarêtés ou de fruits de mer décortiqués obtenu selon le procédé de la revendication 1.
6. Produit alimentaire à base de poissons désarêtés selon la revendication 4 caractérisé en ce qu'il est coloré en rouge, ou vert, ou bleu, ou rose, avec un colorant alimentaire naturel.



7. Produit alimentaire selon la revendication 5 caractérisé en ce qu'il se compose de 60 % de liant; 35 % de chair de langoustes ou de lambis ou de crevettes ou de poissons et de 5% d'ingrédients.

5

10

15

20

25

30

35